ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

ДЕСЕРТЫ

А ЕЩЕ ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Коллекция сладких рецептов для взыскательных сладкоежек: тирамису с бретонским печеньем и карамелью понравится ценителям итальянской классики, торт «Три шоколада» и шоколадно-апельсиновый кекс порадуют любителей шоколада, замороженная нуга с фисташками освежит в жаркий день, а эффектная пирамида из шу украсит праздничный стол – недаром французы предпочитают ее многоярусным тортам! Пирог-перевертыш с малиной, кофейный дакуаз, баскский пирог с черешней, апельсиновая ромовая баба, пирожное «Колодец любви», разноцветные мини-маффины, канеле, мадлен с лимоном, кофе и зеленым чаем, морковный кекс с грецкими орехами и шафраном, нежнейший тарт-татен… более 40 рецептов на любой вкус и случай! А еще авторы приготовили для вас рецепты соусов, кули, карамели и кремов, которые станут отличным дополнением к десерту.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

- Валери Друэ и Пьер Луи Вьель
  -
  - Песочное тесто
  - Заварное тесто
  - Кремы и меренга
  - Карамель
  - Соусы и кули
  - Торты и большие пироги
    - Фондан с карамелизованными яблоками
    - «Павлова» со свежими ягодами
    - Шоколадный шарлотт с карамелью
    - «Тропезьен»
    - Тирамису с бретонским печеньем и карамелью
    - Торт с меренгой и белым шоколадом
    - Шарлотт с маракуйей
    - Пирог-перевертыш с малиной
    - Кофейный дакуаз
    - Пирог с ревенем и вержуазом
    - Флан
    - Баскский пирог с черешней
    - Апельсиновая ромовая баба
    - Торт «три шоколада»
    - Фондан с грецкими орехами
    - Пирог с карамелизованным ананасом

- Клафути с абрикосами и миндалем
- Абрикосовый чизкейк

- Пирожные, печенье и кексы
  - Карамелизованный мильфёй с ванильным кремом
  - Эклеры с шоколадным кремом и фундуком
  - «Париж – Брест»
  - Макарон с шафраном, персиками и белым шоколадом
  - Фисташковые «Релижьёз»
  - Пирожные «Колодец любви»
  - Финансье с фисташками, малиной и какао
  - Разноцветные мини-маффины
  - Канеле
  - Мадлен с лимоном, кофе и зеленым чаем
  - Печенье с нугой
  - Печенье «Амаретти»
  - Савойский бисквит с черникой
  - Фондан с цукатами
  - Шоколадно-апельсиновый кекс
  - Морковный кекс с грецкими орехами и шафраном
  - Лимонный кекс с малиной
  - Фунтовый кекс с вишней «Амарена»
  - Брауни с миндалем
- К праздничному столу
  - Вашрен с маракуйей и ягодами
  - Шоколадное полено «Маркиза»
  - Пирамида из пирожных шу с нугатином
  - Галета с франжипаном и яблоками
  - Малиновый торт с розовой водой
  - Замороженная нуга с фисташками
  - Торт «Шоколадное наслаждение»
  - Цитрусовое полено с белым шоколадом
- Тарты и тарталетки
  - Тарт с миндальным кремом и вишней
  - Шоколадный тарт с засахаренным миндалем
  - Тарталетки с лаймом и розовой меренгой
  - Решетчатый пирог с фундуком и инжиром
  - Восхитительный клубничный тарт
  - Тарт с карамелью и нугатином
  - Тарталетки крем-брюле с малиной
  - Нежнейший тарт-татен
  - Эльзасский тарт с черешней

- Тарт с ревенем и крамблом
- Таблицы соответствий
- Благодарности

Валери Друэ и Пьер Луи Вьель
Десерты, а еще торты, пирожные, кексы и печенье

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
GATEAUX! (desserts mythiques à partager)

Перевод с французского *Оксаны Постниковой*

© 2013, Mango
© Постникова О., перевод на русский язык, 2020
© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022
КоЛибри®

Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля

Песочное тесто

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **10 минут**
ВЫДЕРЖКА: **7 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 500 г теста

1 яйцо + 1 желток

Несколько капель ванильного экстракта или флёрдоранжевой воды

280 г муки

150 г размягченного сливочного масла

150 г мелкого сахара

• Смешайте в миске масло и сахар. Добавьте яйцо и желток, затем муку и выбранный ароматизатор. Перемешайте.

• Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и разомните ладонью до однородности. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 6 часов. Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до использования.

• Раскатайте тесто, выложите им форму и верните в холодильник на 1 час: контраст низких и высоких температур не даст тесту сползти со стенок формы, особенно если вы выпекаете основу без начинки.

Заварное тесто

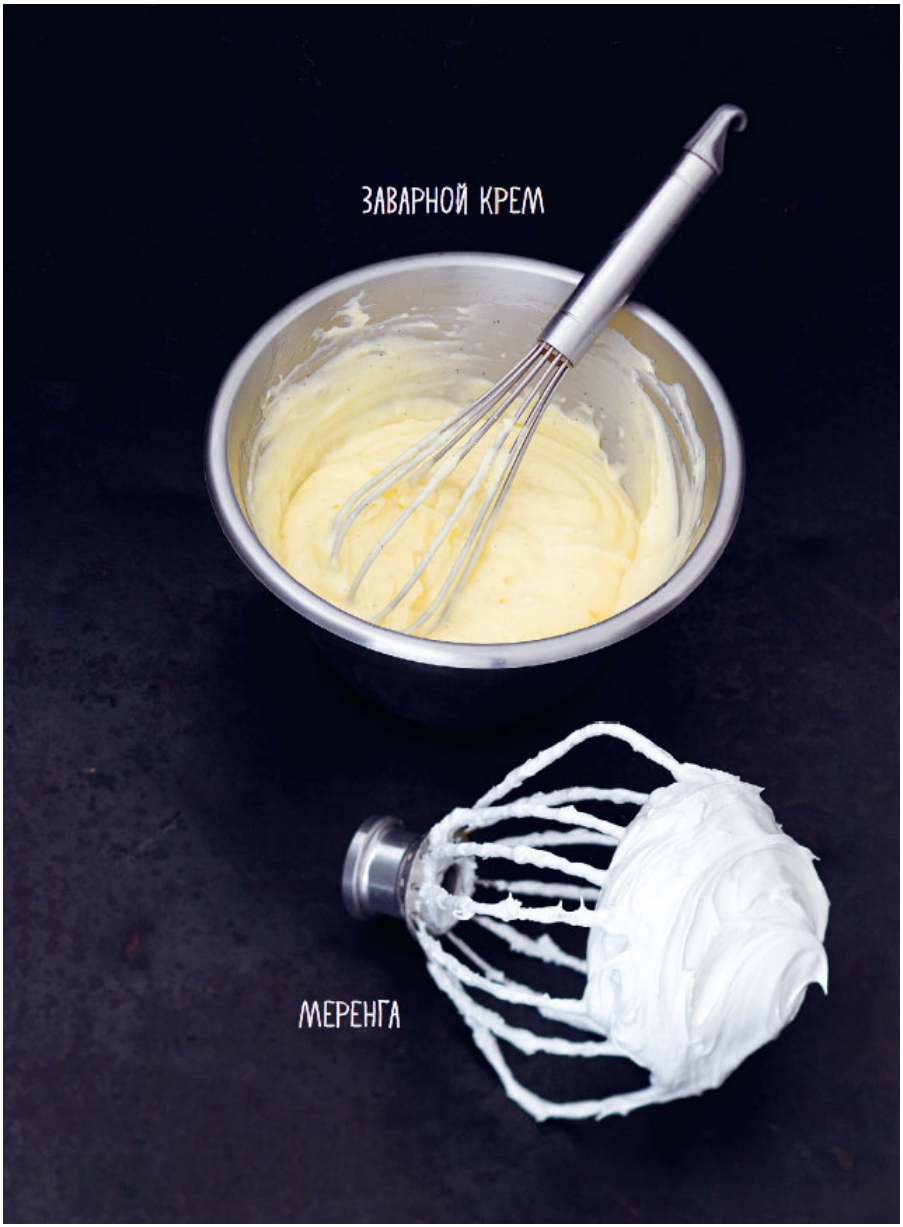
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **20 минут**
ВЫПЕКАНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
4 яйца
120 г просеянной муки
100 мл молока
100 г сливочного масла
15 г мелкого сахара
100 мл воды
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 180 °С. Налейте молоко и воду в кастрюлю. Добавьте сахар, соль и нарезанное кусочками масло. Доведите все до кипения. Снимите с огня, всыпьте муку и перемешайте лопаткой. Поставьте кастрюлю на средний огонь и подсушивайте тесто 4–5 минут, мешая лопаткой, пока оно не соберется в ком. Выложите тесто в миску и дайте остыть до чуть теплого состояния. Энергичными движениями вбейте в тесто яйца по одному.

• Отсадите заготовки нужной формы на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Выпекайте 30–35 минут. За 5 минут до готовности приоткройте дверцу духовки, чтобы выпустить пар.

• Достаньте заготовки из духовки. Остудите, прежде чем начинять.

Кремы и меренга



МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В кастрюле, поставленной на средний огонь, нагревайте 50 г мелкого сахара с 50 мл воды до 125–130 °C, чтобы получить густой сахарный сироп. Не допускайте его потемнения (лучше всего использовать кухонный термометр). Взбейте в крепкую пену 2 яичных белка со щепоткой соли, а затем влейте в них горячий сахарный сироп. Продолжайте взбивать до полного остывания.

Добавьте выбранный ароматизатор (кофейный экстракт или пралине) в 100 мл английского крема, затем введите эту смесь во взбитые белки. Добавьте 150 г размягченного сливочного масла и аккуратно перемешайте.

ЛЕГКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. В кастрюле доведите до кипения 600 мл молока с семенами ванили. В миске взбейте добела 2 яйца и 2 желтка со 105 г мелкого сахара. Добавьте 45 г кукурузного крахмала и перемешайте венчиком. Влейте кипящее ванильное молоко и снова перемешайте. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите, помешивая, 3 минуты. Выложите крем в миску и сразу же накройте его пищевой пленкой, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Дайте крему остыть до комнатной температуры. Взбейте венчиком 200 мл холодных жирных сливок и введите в заварной крем. Получившийся крем нужно использовать быстро.

МЕРЕНГА

Взбейте в крепкую пену 5 белков со щепоткой соли. Постепенно добавьте 170 г мелкого сахара, продолжая взбивать белки на полной скорости еще 3 минуты. Немного уменьшите скорость миксера, постепенно добавьте 170 г сахарной пудры и взбивайте еще 5 минут. Отсадите меренгу на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, и выпекайте 1–1,5 часа в разогретой до 110 °С духовке. Достаньте меренгу из духовки и дайте ей постоять при комнатной температуре не меньше 3 часов.

КРЕМ «ШАНТИЛЬИ» С ВАНИЛЬЮ

В глубокой миске смешайте 350 мл жирных сливок с 50 мл молока. Уберите миску в холодильник на 2 часа: смесь молока и сливок должна охладиться до 3–4 °С. Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. Добавьте их в охлажденную молочно-сливочную смесь и взбейте миксером на

средней скорости. Когда крем начнет густеть, постепенно всыпьте в него 80 г просеянной сахарной пудры и продолжайте взбивать до тех пор, пока не получите крепкую пышную массу (добившись этого, сразу выключите миксер, чтобы взбитые сливки не превратились в масло!).

Карамель

ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 400 г
50 мл воды
360 г мелкого сахара

• Поместите сахар и воду в кастрюлю.

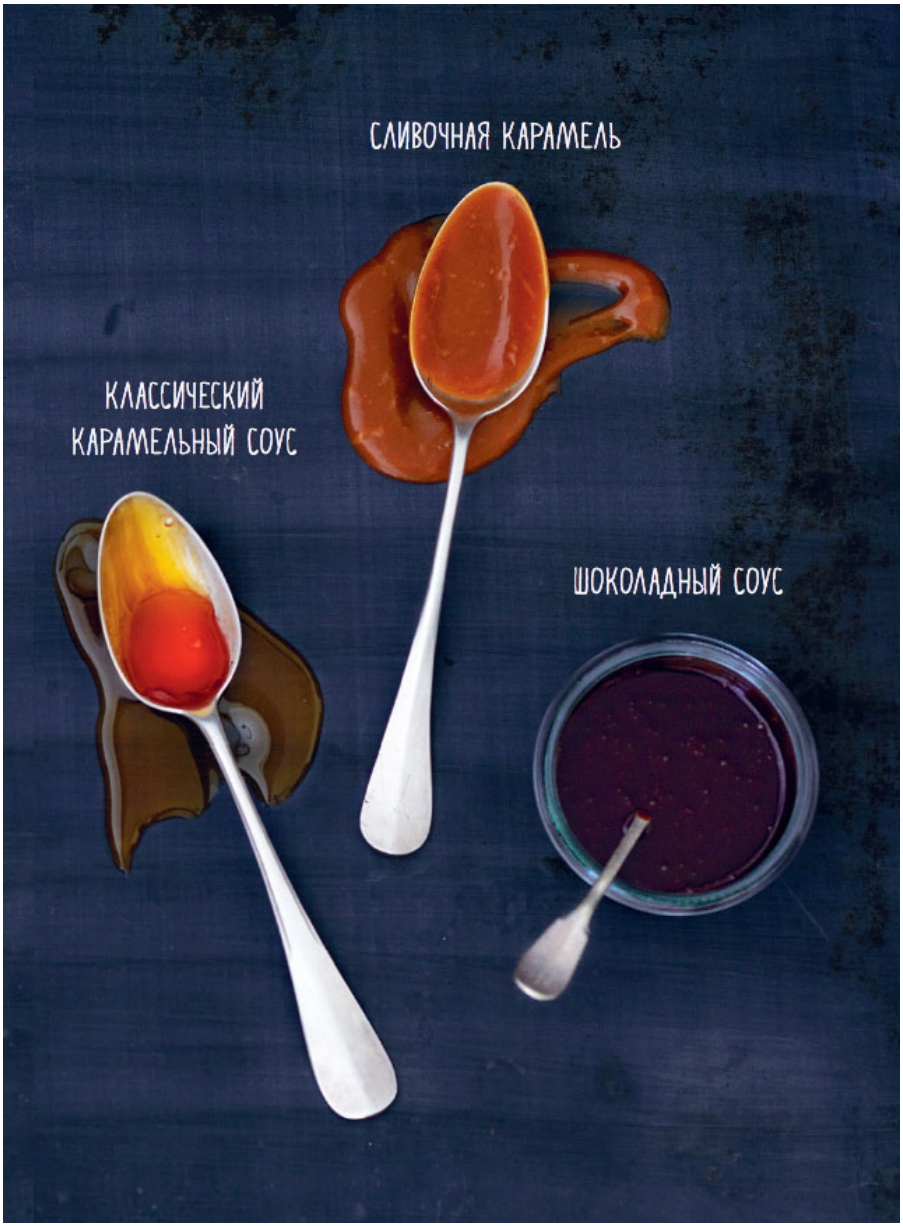
• Нагрейте смесь на среднем огне, регулярно проводя по стенкам кастрюли смоченной в воде кисточкой: это позволит избежать мгновенной кристаллизации сахара (на стенках могут образоваться кристаллы сахара, которые будут падать в смесь). Не перемешивайте карамель венчиком или другими приспособлениями.

• Готовьте, продолжая регулярно очищать стенки влажной кисточкой, пока сахарный сироп не превратится в карамель. Как только карамель примет желаемый цвет, окуните дно кастрюли в холодную воду, чтобы остановить процесс карамелизации.

• Используйте карамель сразу же.

Чтобы приготовить карамельный соус, снимите кастрюлю с карамелью с огня, добавьте 100–150 мл горячей воды и перемешайте лопаткой. Верните на огонь и варите полминуты.

Соусы и кули



Соусы и кули рассчитаны на 6 порций (около 400 мл). Подавайте их к вашим десертам.

КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ

Подойдет к торту «Павлова», торту с меренгой и белым шоколадом, шарлотту, малиновому пирогу-перевертышу,

меренговому торту с маракуйей и ягодами, малиновому торту с розовой водой, замороженной нуге.

• Вымойте 250 г очень ароматной клубники, удалите плодоножки и нарежьте ягоды кусочками. Положите их в блендер вместе с соком 1/2 лимона и 60 г сахарной пудры и измельчайте 2 минуты. Протрите соус через мелкое сито. Храните в холодильнике.

АБРИКОСОВЫЙ КУЛИ

Подойдет к торту «Три шоколада», ананасовому пирогу, абрикосовому клафути, абрикосовому чизкейку, савойскому бисквиту с черникой, шоколадному полену «Маркиза», замороженной нуге.

• В кастрюле доведите до кипения 80 г сахара со 100 мл воды и готовьте 5 минут, чтобы получить сироп. Вымойте 180 г абрикосов, удалите косточки и нарежьте абрикосы кусочками. Поварите абрикосы в сиропе 8–10 минут. Откиньте на сито, поставленное на миску, и остудите.

• Положите абрикосы в блендер, добавьте немного сиропа, в котором они варились, и 50 мл оршада. Измельчайте в течение 2 минут. Храните кули в холодильнике.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Подойдет к малиновому пирогу, дакуазу, торту «Три шоколада», ананасовому пирогу, савойскому бисквиту с черникой, шоколадному полену «Маркиза».

• Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. В кастрюле доведите до кипения 500 мл молока с семенами ванили.

• В миске взбивайте 4 желтка и 125 г мелкого сахара 3–4 минуты, пока масса не побелеет. Влейте кипящее ванильное молоко и перемешайте. Перелейте смесь в кастрюлю подходящего размера и варите 8–10 минут на слабом огне, постоянно помешивая лопаткой (крем не должен кипеть). Для проверки готовности достаньте лопатку из крема и проведите по ней пальцем: крем должен обволакивать лопатку так, что след от пальца не будет сглаживаться.

• Вылейте приготовленный крем в миску и поставьте ее на вторую миску большего размера, наполненную ледяной водой,

чтобы остановить процесс варки. Регулярно перемешивайте крем до полного охлаждения, оставив в нем стручок ванили, чтобы крем как следует настоялся.

СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ

Подойдет к шоколадному шарлотту, тирамису, мильфёю, шоколадному полену «Маркиза».

• В кастрюле нагревайте 120 г мелкого сахара с 50 мл воды до получения светло-коричневой карамели.

• Снимите кастрюлю с огня и медленно введите 150 мл жирных сливок и 20 г слабосоленого сливочного масла. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешайте содержимое лопаткой до однородной консистенции. Дайте покипеть полминуты.

• Снимите с огня и дайте остыть; соус должен слегка загустеть. Перелейте его в банку и храните в холодильнике.

КЛАССИЧЕСКИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

Подойдет к яблочному фондану, пирожным «Колодец любви», замороженной нуге, тарту-татен.

• В кастрюле нагревайте 100 мелкого сахара с 50 мл воды и 10 каплями лимонного сока до получения светло-коричневой карамели.

• Снимите с огня, влейте 100–150 мл воды (остерегайтесь горячих брызг!). Поставьте кастрюлю на средний огонь и перемешайте лопаткой до однородной консистенции (добавьте немного воды, если соус слишком густой). Дайте покипеть полминуты. Снимите с огня и остудите. Перелейте соус в банку и храните при комнатной температуре.

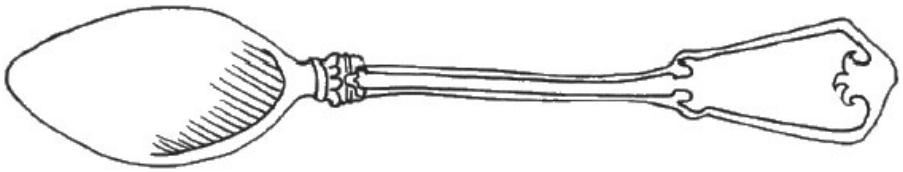
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

Подойдет к шоколадному шарлотту, фондану с грецкими орехами, ананасовому пирогу, апельсиново-шоколадному кексу, торту «Шоколадное наслаждение».

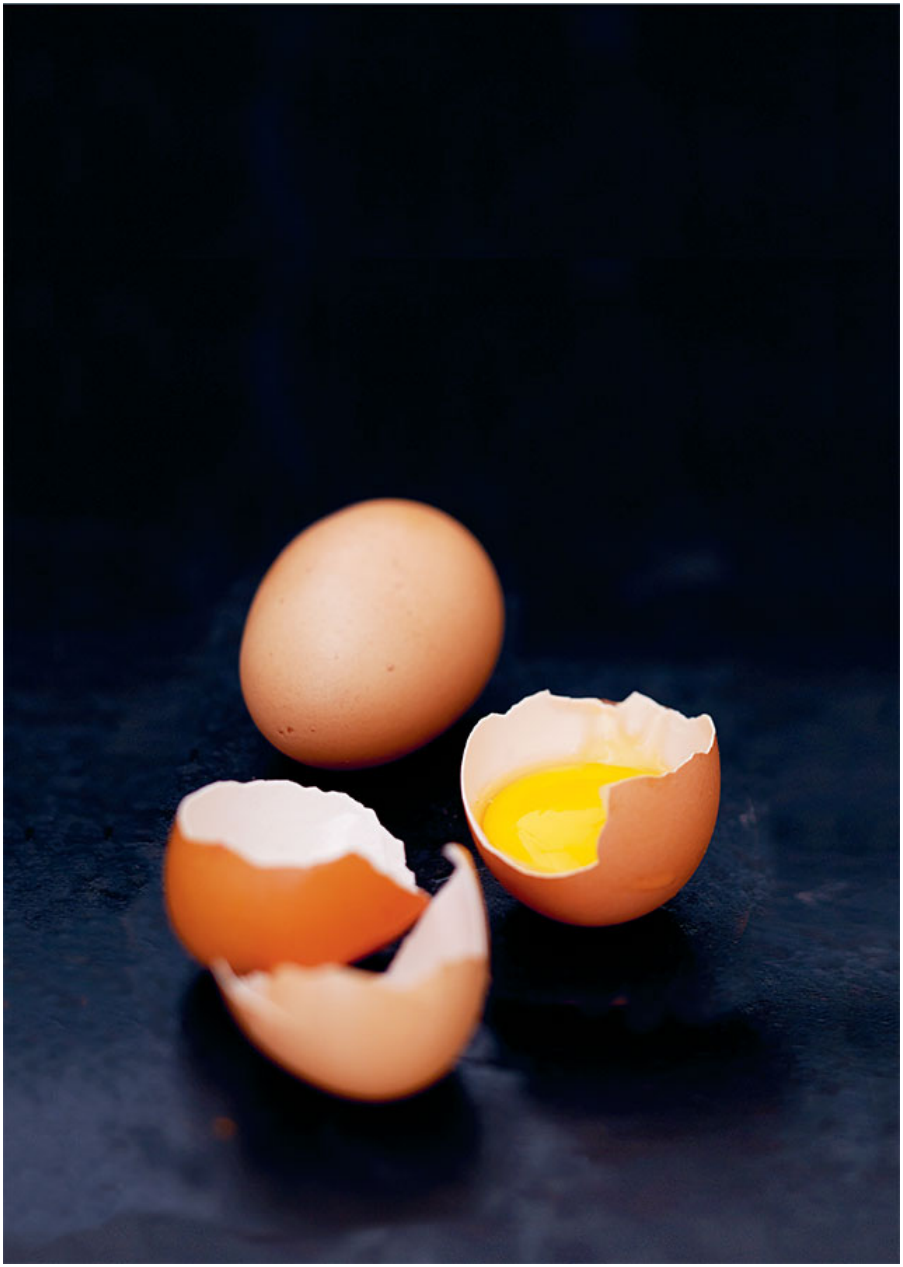
• Порубите ножом 160 г темного кондитерского шоколада и выложите в миску.

• В кастрюле вскипятите 250 мл молока со щепоткой корицы. Вылейте молоко на шоколад и дайте постоять 5 минут.

• Перемешайте венчиком до однородности. До подачи держите шоколадный соус на водяной бане.



Торты и большие пироги



Фондан с карамелизованными яблоками

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **4 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
6 крупных яблок сорта «гольден»
3 яйца + 2 желтка
1 стручок ванили
50 мл кальвадоса
200 мл жирных сливок
100 мл молока
80 г сливочного масла
200 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 210 °С.

• Очистите яблоки и разрежьте на четвертинки.

• Выложите яблоки и масло на сковороду и обжарьте на сильном огне. Всыпьте 100 г сахара, перемешайте и готовьте 10 минут на среднем огне, регулярно перемешивая, пока яблоки не карамелизуются. Полейте их кальвадосом, снимите с огня и остудите.

• В миске взбейте яйца, желтки и оставшийся сахар. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам, выскоблите семена ножом и добавьте их в миску. Влейте молоко и сливки. Перемешайте.

• Выложите яблоки вместе с карамелью, образовавшейся при готовке, в антипригарную круглую форму для пирога или шарлотта. Сверху вылейте яично-молочную смесь и аккуратно перемешайте ложкой. Выпекайте 30 минут.

• Достаньте пирог из духовки и дайте полностью остыть. Поставьте в холодильник на 4 часа.

• За полчаса до подачи быстро прогрейте форму на сильном огне, чтобы вынуть из нее пирог. Гурманы могут полить фондан карамельным соусом (см. рецепт на с.).

«Павлова» со свежими ягодами

ПОДГОТОВКА: **40 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1,5 часа**
ВЫДЕРЖКА: **3 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
200 г малины
200 г клубники
100 г красной смородины
100 г черники
200 г ежевики
5 белков
1 большой стручок ванили
350 мл жирных сливок
50 мл очень холодного молока
170 г мелкого сахара
250 г просеянной сахарной пудры + 30 г для украшения
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 110 ˚С.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Постепенно добавьте сахар и продолжайте взбивать 5 минут на высокой скорости. Немного уменьшите скорость миксера, постепенно добавьте 170 г сахарной пудры и взбивайте еще 5 минут.

• Застелите противень пергаментной бумагой и положите на него кулинарное кольцо из нержавеющей стали диаметром около 22 см. Выложите меренгу в кольцо, затем осторожно снимите его. Выпекайте 1 час 30 минут.

• Достаньте меренгу из духовки и дайте постоять при комнатной температуре не меньше 3 часов.

• С помощью миксера смешайте сливки и молоко с семенами ванили. Когда смесь начнет увеличиваться в объеме, добавьте оставшуюся сахарную пудру и продолжайте взбивать до получения плотной, пышной массы.

• Быстро вымойте ягоды и при необходимости удалите плодоножки.

• Выложите взбитые сливки в кондитерский мешок с большой зубчатой насадкой и отсадите их на меренгу. Украсьте ягодами и поставьте торт в холодильник.

• Перед подачей посыпьте ягоды сахарной пудрой. Подайте

этот десерт с клубничным кули (см. рецепт).

Если у вас нет кулинарного кольца, используйте вместо него круглую форму для выпечки, застелив дно пергаментной бумагой.

Шоколадный шарлотт с карамелью

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **3 минуты**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Около 20 шт. печенья савоярди
200 г темного кондитерского шоколада
150 г сливочной карамели (см. рецепт)
4 яйца
40 г размягченного сливочного масла
50 мл темного рома
1 ст. л. сахарной пудры
Щепотка соли

• Застелите дно формы для шарлотта пергаментной бумагой.

• Растопите измельченный шоколад в большой миске на водяной бане или в микроволновой печи.

• В глубокой тарелке смешайте ром с сахарной пудрой и 100 мл воды. Выложите печенье на разделочную доску плоской стороной вверх и слегка пропитайте ромом с помощью кисточки.

• Аккуратно выложите дно и стенки формы печеньем.

• Отделите белки от желтков. Перемешайте венчиком растопленный шоколад, затем добавьте в него нарезанное кусочками сливочное масло. Аккуратно помешивая, введите желтки.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли и введите их в шоколадную смесь.

• Вылейте половину шоколадного мусса в форму. Выложите сверху 3/4 карамели, а затем положите на нее два пропитанных ромом печенья. Добавьте оставшийся шоколадный мусс и выложите оставшиеся пропитанные ромом печенья. Аккуратно постучите дном формы об стол, чтобы содержимое плотно улеглось. Уберите шарлотт в холодильник на 6 часов.

• Перед подачей на несколько секунд окуните форму в очень горячую воду, а затем осторожно снимите ее. Украсьте шарлотт оставшейся карамелью. Подавайте с английским кремом (см. рецепт).

«Тропезьен»

ПОДГОТОВКА: **1,5 часа**
ВЫДЕРЖКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для теста:
3 яйца
280 г муки
5 г сухих дрожжей
Цедра 1 лимона
50 мл молока
145 г размягченного сливочного масла
60 г жемчужного сахара (в гранулах)
30 г мелкого сахара
Щепотка соли
Для заварного крема:
1 яйцо + 1 желток
30 г кукурузного крахмала
300 мл молока
150 мл жирных сливок
70 г мелкого сахара
1 ч. л. флёрдоранжевой воды

• Приготовьте тесто: размешайте дрожжи в стакане теплого молока. Выложите муку в чашу планетарного миксера с насадкой-крюком. Добавьте соль, сахар, дрожжи и яйца. Перемешивайте все в течение 5 минут на низкой скорости. Добавьте 125 г сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками, и лимонную цедру. Вымешивайте на средней скорости 15–20 минут, пока тесто не начнет отставать от краев чаши. Снимите насадки; соберите тесто в ком, накройте кухонным полотенцем и оставьте подходить около 30 минут при комнатной температуре.

• Пока тесто подходит, приготовьте заварной крем, ароматизированный флёрдоранжевой водой, в соответствии с рецептом на с. 10, но вместо ванили используйте флёрдоранжевую воду. Уберите крем в холодильник.

• Когда тесто поднимется, выложите его на присыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте ровный круг диаметром 25 см и толщиной 3–4 см. Выложите его на противень, застеленный пергаментной бумагой.

• Растопите оставшееся масло в кастрюле на слабом огне и

смажьте им поверхность теста.

• Посыпьте заготовку жемчужным сахаром. Оставьте ее подходить еще 20–30 минут при комнатной температуре в защищенном от сквозняков месте.

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• Выпекайте 20–25 минут. Остудите на решетке.

• Разрежьте готовую бриошь пополам вдоль, выложите на нижнюю часть заварной крем и накройте второй половинкой. До подачи держите в холодильнике.

Тирамису с бретонским печеньем и карамелью

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **не требуется**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
220 г бретонского печенья
200 г сливочной карамели (см. рецепт)
400 г маскарпоне
4 яйца
1 стручок ванили
Сок 1 лимона
160 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Крупно раскрошите печенье с помощью блендера или скалки.

• Разрежьте 1 большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. Выложите их в миску, добавьте маскарпоне и лимонный сок. Перемешайте.

• Отделите белки от желтков. Желтки взбейте добела с сахаром. Добавьте их в маскарпоне.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Аккуратно введите их лопаткой в смесь маскарпоне с желтками.

• Выложите половину полученной смеси в большую глубокую форму. Сверху распределите раскрошенное печенье, затем добавьте 3/4 сливочной карамели. Выложите поверх печенья вторую половину сырно-яичной смеси. Покройте оставшейся карамелью, а затем сделайте на ней мраморные разводы с помощью выпуклой стороны большой ложки. До подачи выдержите тирамису в холодильнике 6 часов.

Торт с меренгой и белым шоколадом

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **3 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для меренги:
3 белка
1 ч. л. ванильного экстракта
105 г сахарной пудры
105 г мелкого сахара
Щепотка соли
Для крема и украшения:
300 г белого шоколада
150 мл английского крема (см. рецепт)
350 мл очень холодных жирных сливок
1 стручок ванили

• Разогрейте духовку до 110 °C.

• Приготовьте меренгу: взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Всыпьте в белки мелкий сахар и взбивайте 3 минуты на средней скорости. Постепенно добавьте сахарную пудру и ванильный экстракт и продолжайте взбивать 5 минут, пока меренга не станет блестящей.

• Застелите большой противень пергаментной бумагой и с помощью тарелки среднего размера нарисуйте два круга. Из кондитерского мешка с широкой гладкой насадкой отсадите меренгу в получившиеся круги на противне, сделав края потолще. Выпекайте 1 час.

• Тем временем приготовьте крем: порубите ножом 200 г белого шоколада. Растопите его на водяной бане или в микроволновой печи, а затем перемешайте лопаткой до гладкости. Разрежьте стручок ванили пополам, выскоблите семена ножом и добавьте их в растопленный шоколад. Добавьте английский крем и перемешайте. Дайте остыть.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу и аккуратно перемешайте их с шоколадным кремом. Уберите в холодильник на 1 час.

• Достаньте меренги из духовки и дайте им остыть.

• С помощью овощечистки сделайте стружку из оставшегося шоколада.

• Выложите крем в кондитерский мешок с зубчатой насадкой

и отсадите его на одну круглую меренгу. Сверху поместите вторую меренгу, перевернув ее вверх дном, и посыпьте шоколадной стружкой. Уберите в холодильник на 2 часа. Перед подачей разрежьте торт хлебным ножом.

Шарлотт с маракуйей

ПОДГОТОВКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для меренги:
2 белка
55 г сахарной пудры
55 г мелкого сахара
Щепотка соли
Для крема с маракуйей:
350–400 г спелого свежего манго
3 больших маракуйи + 2 для украшения
3 г агар-агара
400 мл очень холодных жирных сливок
120 г мелкого сахара

• Приготовьте меренгу: взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Всыпьте в белки мелкий сахар и взбивайте 2 минуты на средней скорости. Добавьте сахарную пудру и взбивайте еще 5 минут, пока меренга не станет блестящей.

• Разогрейте духовку до 110 ˚С. Застелите противень пергаментной бумагой; из кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадите меренгу на противень полосками размером с печенье савоярди. Выпекайте 1 час. Дайте остыть.

• Приготовьте крем: очистите манго от кожуры и удалите косточку. Сделайте из мякоти пюре (вам понадобится 250 г). Извлеките из плодов маракуйи мякоть ложкой и протрите ее через сито, чтобы удалить семена.

• В кастрюле смешайте сок маракуйи с пюре из манго и с сахаром. Добавьте агар-агар, доведите до кипения, мешая венчиком, и варите 1 минуту на среднем огне. Дайте остыть.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу и введите их в пюре из фруктов. Выложите палочками из меренги дно и стенки формы для шарлотта. Наполните кремом. Поставьте шарлотт в холодильник на 6 часов. Перед самой подачей опустите форму в горячую воду и осторожно выложите шарлотт на блюдо.

• Разрежьте два оставшихся плода маракуйи и извлеките мякоть ложкой. Выложите ее на середину шарлотта. Сразу подавайте с кули из маракуйи или любым другим.

Вы можете приготовить крем «Шантильи» и украсить им торт.

Пирог-перевертыш с малиной

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ВЫДЕРЖКА: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
400 г свежей малины
3 яйца
125 г муки
1 пакетик разрыхлителя
Сок и цедра 1 лимона
125 г сливочного масла + 20 г для формы
180 г мелкого сахара + 20 г для формы
Щепотка соли

• Смажьте форму для шарлотта сливочным маслом. Застелите дно пергаментной бумагой и посыпьте стенки 20 г сахара.

• Выложите малину на дно формы и посыпьте ее 30 г сахара. Поставьте форму в холодильник на 20 минут.

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• Растопите масло в кастрюле на медленном огне.

• Отделите белки от желтков. Желтки взбейте добела с сахаром. Добавьте муку, разрыхлитель, сок и цедру лимона. Перемешайте; постепенно влейте растопленное масло, мешая тесто венчиком.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Введите их в тесто, аккуратно перемешивая лопаткой.

• Вылейте тесто на малину. Выпекайте 45 минут. Дайте пирогу постоять при комнатной температуре около получаса, чтобы он немного остыл.

• Проведите лезвием ножа вдоль стенки формы, а затем осторожно переверните пирог на тарелку. Полностью остудите его и подавайте с ягодным кули (см. рецепт), а для гурманов подайте сметану.

Можно выпечь этот пирог в форме большего размера; в этом случае уменьшите время выпекания на 8–10 минут.

Кофейный дакуаз

ПОДГОТОВКА: **40 минут**
ВЫДЕРЖКА: **15 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **10 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для бисквита:
5 белков
140 г миндальной муки
150 г сахарной пудры
50 г мелкого сахара
Щепотка соли
Для кофейного крема:
150 мл английского крема (см. рецепт)
50 мл кофейного экстракта
2 белка
150 г размягченного сливочного масла
50 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Приготовьте кофейный крем: в кастрюле нагрейте сахар с 50 мл воды до 126–135 °С: сироп должен быть густым, но светлым.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Не выключая миксер, влейте немного остывший сироп и продолжайте взбивать на высокой скорости, пока масса не остынет полностью. Прекратите взбивать, добавьте размягченное сливочное масло и перемешайте. Добавьте английский крем и кофейный экстракт. Уберите готовый крем в холодильник.

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• Приготовьте бисквит: через мелкое сито просейте в миску сахарную пудру и миндальную муку. Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Аккуратно помешивая лопаткой, введите белки в смесь миндальной муки и сахарной пудры.

• Застелите противень пергаментной бумагой и из кондитерского мешка с гладкой насадкой отсадите на него 2 больших круга теста. Дайте постоять 15 минут при комнатной температуре.

• Выпекайте бисквиты 10–12 минут. Дайте остыть.

• Из кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадите кофейный крем на один бисквит. Накройте вторым бисквитом. До подачи держите дакуаз в холодильнике.

Пирог с ревенем и вержуазом

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
700 г ревеня
2 яйца
40 г муки
5 г разрыхлителя
100 г миндальной муки
100 мл жирных сливок
130 г сливочного масла + 20 г для формы
170 г сахара вержуаз + 20 г для формы

• Смажьте форму размером примерно 25 × 20 см сливочным маслом и посыпьте ее сахаром.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Очистите и вымойте ревень, нарежьте его небольшими брусочками.

• Растопите в кастрюле 30 г сливочного масла. Добавьте ревень и 70 г сахара. Готовьте 15 минут на среднем огне. Если ревень дал много сока, слейте лишнюю жидкость.

• В миске смешайте оставшееся размягченное сливочное масло с оставшимся сахаром. Добавьте миндальную муку, обычную муку, разрыхлитель, яйца и сливки. Добавьте ревень.

• Выложите полученную смесь в форму. Выпекайте 45 минут. Перед подачей остудите.

Флан

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **20 минут**
ВЫДЕРЖКА: **4 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **40 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
250 г свежего или замороженного слоеного теста
5 желтков
1 большой стручок ванили
50 г кукурузного крахмала
250 мл жирных сливок
500 мл цельного молока
125 г мелкого сахара
20 г сливочного масла для формы

• Разрежьте 1 большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. Поместите их в кастрюлю с молоком и сливками. Медленно доведите до кипения.

• В миске взбейте желтки с сахаром добела. Добавьте крахмал и перемешайте. Влейте в желтки кипящую молочно-сливочную смесь. Перелейте все обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 3 минуты на среднем огне, энергично мешая венчиком. Перелейте крем в другую емкость, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

• Выложите слоеное тесто на рабочую поверхность и раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Смажьте форму (или кондитерское кольцо) диаметром 22 см сливочным маслом и выложите ее тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 20 минут.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Вылейте охлажденный крем в форму и разровняйте поверхность лопаткой или выпуклой стороной ложки. Выпекайте флан 35–40 минут, пока поверхность не станет золотисто-коричневой.

• Дайте флану остыть, а затем уберите его в холодильник на 4 часа.

Баскский пирог с черешней

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
600 г песочного теста (см. рецепт)
200 г конфитюра из черешни
1 яйцо + 2 желтка
1 желток для смазывания
40 г муки
400 мл молока
3 капли экстракта горького миндаля
20 г сливочного масла для формы
110 г светлого сахара вержуаз

• Доведите молоко до кипения в кастрюле.

• В миске взбейте яйцо и два желтка с сахаром добела. Добавьте муку и перемешайте. Влейте кипящее молоко. Перелейте смесь обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 3–4 минуты на среднем огне, энергично мешая венчиком. Переложите крем в другую емкость. Добавьте экстракт горького миндаля и накройте пищевой пленкой, чтобы не допустить образования корочки.

• Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте форму для тарта или кулинарное кольцо сливочным маслом. Возьмите 2/3 песочного теста, раскатайте до нужного размера и выложите его в форму.

• Выложите крем на тесто и как следует разровняйте. Распределите конфитюр поверх крема. Смажьте края теста желтком.

• Раскатайте оставшийся кусок теста и накройте им начинку. Заверните края теста внутрь формы, прижимая их пальцами. Смажьте верх пирога желтком.

• Выпекайте 30 минут.

• Дайте пирогу постоять 5 минут, затем аккуратно придавите противнем, чтобы выровнять поверхность. Перед подачей полностью остудите.

Апельсиновая ромовая баба

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ВЫДЕРЖКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **20 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
5 яиц
200 г муки + 20 г для формы
8 г сухих дрожжей
60 г сливочного масла + 20 г для формы
250 мл свежевыжатого апельсинового сока
50 мл «Куантро», «Гран Марнье» или мандаринового ликера
120 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Разведите дрожжи в миске с 30 мл теплой воды.

• Выложите муку в чашу планетарного миксера с насадкой-крюком. Добавьте 20 г сахара, соль, нарезанное мелкими кубиками сливочное масло и разведенные дрожжи. Перемешайте на низкой скорости. Введите яйца по одному и вымешивайте тесто 10–15 минут на средней скорости, пока оно не станет гладким и слегка эластичным.

• Смажьте форму для саварена сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Заполните форму тестом на 3/4. Оставьте тесто подниматься при комнатной температуре в течение 30 минут (оно должно заполнить всю форму).

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• Когда тесто как следует поднимется, поставьте форму в духовку и выпекайте 15–20 минут (проверьте готовность ножом: лезвие должно выйти из теста сухим).

• Дайте слегка остыть, аккуратно извлеките бабу из формы и выложите на решетку, поставленную на противень. Дайте полностью остыть.

• Налейте в кастрюлю апельсиновый сок, добавьте оставшийся сахар, ликер и 100 мл воды, доведите до кипения и готовьте 3 минуты.

• Слегка остудите сироп и аккуратно полейте им бабу. Собирайте пролившийся на противень сироп и продолжайте поливать им бабу, пока она не пропитается полностью. Перед подачей остудите.

Вы можете заполнить середину бабы кремом «Шантильи» (см. рецепт) или заварным кремом с флёрдоранжевой водой.

Торт «три шоколада»

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **не требуется**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
130 г темного шоколада
150 г молочного шоколада
150 г белого шоколада
500 мл очень холодных жирных сливок
50 мл молока
120 г шоколадных шариков для украшения

• Порубите ножом шоколад. Выложите каждый вид шоколада в отдельную миску. Влейте молоко в белый шоколад.

• Растопите все три вида шоколада на водяной бане на медленном огне или в микроволновой печи. Аккуратно перемешайте каждый шоколад лопаткой и дайте остыть до комнатной температуры.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу.

• Разделите взбитые сливки на три части. Добавьте 1/3 сливок в темный шоколад, 1/3 – в молочный шоколад и 1/3 – в белый.

• Поставьте на блюдо высокое кулинарное кольцо из нержавеющей стали (диаметром 18–20 см). На дно налейте темный шоколадный мусс, затем мусс из белого шоколада и наконец мусс из молочного шоколада. Загладьте поверхность лопаткой или лезвием большого ножа. Уберите торт в холодильник на 6 часов (если муссы жидковатые, ставьте каждый слой в холодильник на 10 минут, прежде чем заливать следующий).

• Перед подачей аккуратно снимите кольцо и украсьте торт шоколадными шариками. Чтобы легко снять кольцо, окуните лезвие ножа в горячую воду и проведите им вдоль стенки. Подайте этот торт с английским кремом (см. рецепт).

Фондан с грецкими орехами

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **25 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
240 г грецких орехов
4 белка
100 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
75 г сахарной пудры
60 г мелкого сахара + 20 г для формы
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Смажьте форму диметром около 25 см сливочным маслом и посыпьте ее сахаром.

• Выложите ядра грецких орехов в кухонный комбайн и измельчите в порошок. Добавьте сахарную пудру и перемешивайте еще 2 минуты. Выложите смесь в миску и добавьте масло.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Понемногу всыпьте сахар и продолжайте взбивать 3 минуты, чтобы меренга стала плотной.

• Введите небольшое количество взбитых белков в ореховую смесь, чтобы сделать ее воздушнее; затем, аккуратно перемешивая, добавьте оставшиеся белки.

• Выложите полученную смесь в форму. Выпекайте 20–25 минут.

• Дайте остыть, а потом разрежьте на порции. Подавайте фондан с шоколадным соусом (см. рецепт).

Пирог с карамелизованным ананасом

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **35 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
8 ломтиков ананаса в сиропе
1 яйцо
125 г муки
100 мл молока
170 г сливочного масла
150 г тростникового сахара
2 ст. л. рома

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• В большой сковороде растопите 30 г сливочного масла. Когда масло начнет пениться, выложите на сковороду ломтики ананаса и подрумяньте с каждой стороны на среднем огне. Посыпьте их 30 г тростникового сахара и карамелизуйте 2–3 минуты с каждой стороны. Влейте ром и фламбируйте. Дайте остыть.

• В большой миске перемешайте ложкой 60 г размягченного сливочного масла и 60 г тростникового сахара.

• Растопите оставшееся масло в кастрюле на слабом огне и перелейте в миску. Добавьте оставшийся сахар и перемешайте. Добавьте муку, затем яйцо и молоко.

• Разрежьте каждый ломтик карамелизованного ананаса на две или три части. Разложите кусочки ананаса на дне формы для выпечки, застеленной пергаментной бумагой. Ложкой выложите поверх ананаса сахарно-масляную смесь, а на нее – тесто.

• Выпекайте 30–35 минут. Дайте пирогу немного остыть, прежде чем вынимать его из формы.

Клафути с абрикосами и миндалем

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **40 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
700–800 г свежих абрикосов
120 г миндальных лепестков
3 яйца
120 г муки
1 ст. л. экстракта горького миндаля
300 мл молока
60 г сливочного масла + 20 г для формы
130 г мелкого сахара + 20 г для формы
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• Помойте абрикосы и разрежьте на половинки. Удалите косточки.

• Растопите масло в большой сковороде и обжаривайте в нем абрикосы в течение 5 минут на среднем огне. Посыпьте их 40 г сахара и добавьте миндальные лепестки. Помешивая, карамелизуйте все на сильном огне в течение 4–5 минут. Дайте остыть.

• В миске взбейте яйца с оставшимся сахаром. Добавьте муку и соль. Перемешайте, затем влейте молоко и миндальный экстракт.

• Смажьте маслом форму для гратена и посыпьте ее сахаром. Выложите в форму абрикосы с миндалем и залейте яичной смесью.

• Выпекайте клафути 35–40 минут. Перед подачей полностью остудите.

Абрикосовый чизкейк

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 ночь**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут (абрикосы), 45 минут (чизкейк)

ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
220 г песочного печенья
400 г свежих абрикосов
300 г сливочного сыра типа «Филадельфия»
3 яйца
80 г сливочного масла
2 щепотки молотого шафрана
140 г мелкого сахара

• Накануне вымойте абрикосы и удалите из них косточки. Мелко нарежьте и положите в кастрюлю. Добавьте 70 г сахара и щепотку шафрана. Готовьте на среднем огне в течение 15 минут. Измельчите абрикосы погружным блендером (если при тушении абрикосы дали много жидкости, предварительно слейте ее). Отставьте получившееся пюре в сторону.

• Разогрейте духовку до 160 °С.

• Раскрошите печенье скалкой и сложите в миску. Растопите масло в кастрюле и смешайте его с измельченным печеньем. Выложите полученную смесь на дно круглой формы с высокими бортиками (желательно со съемным дном) и утрамбуйте выпуклой стороной ложки.

• Выпекайте 15 минут. Достаньте форму из духовки и дайте остыть. Убавьте нагрев до 110 °С.

• Взбейте яйца в миске с оставшимся сахаром и второй щепоткой шафрана.

• В другой миске взбейте в сливочный сыр, чтобы придать ему воздушность. Добавьте абрикосовое пюре, а затем взбитые яйца.

• Выложите полученную массу на основу из печенья. Выпекайте в духовке 45–50 минут, или пока начинка не схватится. Дайте чизкейку остыть и поставьте его на ночь в холодильник.

• Аккуратно извлеките чизкейк из формы. Подавайте с абрикосовым кули или английским кремом (см. рецепт на с. 16).

Пирожные, печенье и кексы

Карамелизованный мильфёй с ванильным кремом

ПОДГОТОВКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 пирожных
750 г свежего или замороженного слоеного теста (3 пласта по 250 г)
2 яйца + 2 желтка
60 г кукурузного крахмала
2 стручка ванили
600 мл молока
200 мл очень холодных жирных сливок
270 г мелкого сахара

• Налейте молоко в кастрюлю. Разрежьте ванильные стручки вдоль пополам и выскоблите семена в молоко. Перемешайте и доведите до кипения.

• В миске взбейте яйца и желтки со 140 г сахара. Добавьте крахмал и перемешайте. Влейте в яичную смесь кипящее молоко с ванилью. Перелейте все обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 3 минуты, постоянно мешая венчиком. Переложите заварной крем в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.

• Разогрейте духовку до 180 °С. Разделите каждый пласт слоеного теста на две равные части. Насыпьте на рабочую поверхность 80 г сахара и раскатайте тесто в прямоугольники толщиной 3–4 мм. Выложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Накройте еще одним листом пергаментной бумаги и вторым противнем. Выпекайте 20 минут.

• Снимите верхний противень и бумагу и посыпьте тесто оставшимся сахаром. Выпекайте еще 12–15 минут. Дайте остыть.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу. Венчиком перемешайте холодный заварной крем до гладкости, затем добавьте в него взбитые сливки.

• Хлебным ножом разрежьте слоеное тесто на 18 одинаковых прямоугольников. Соберите пирожные: из кондитерского мешка с гладкой насадкой отсадите ванильный крем на два прямоугольника теста. Сверху выложите второй слой теста и крема и накройте третьим прямоугольником теста. Точно так же

соберите еще пять пирожных.

Эклеры с шоколадным кремом и фундуком

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **40 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 штук
Для заварного теста:
3 яйца
90 г просеянной муки
50 мл молока
75 г сливочного масла
100 мл воды
1 ч. л. мелкого сахара
Щепотка соли
Для шоколадного крема:
220 г темного шоколада
3 желтка
150 мл молока
250 мл жирных сливок
60 г мелкого сахара
Для глазури:
150 г темного шоколада
1 ч. л. лимонного сока
80 г мелкого сахара
Для оформления:
60 г крупно порубленного фундука
60 г мелкого сахара

• Приготовьте шоколадный крем: порубите шоколад и выложите в миску. В другой миске взбейте добела желтки с сахаром. Доведите молоко и сливки до кипения в кастрюле, а затем влейте их в яичную смесь. Перемешайте и перелейте все обратно в кастрюлю. Готовьте 4–5 минут на слабом огне, постоянно помешивая, пока крем не начнет обволакивать ложку. Вылейте получившийся английский крем на шоколад и перемешайте. Пробивайте погружным блендером около 20 секунд, до гладкости. Остудите крем, а затем уберите его в холодильник на 6 часов.

• Для приготовления карамелизованного фундука сварите в кастрюле светло-коричневую карамель из сахара и 50 мл воды. Смешайте фундук с карамелью лопаткой и выложите на пергаментную бумагу. Дайте остыть.

• Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте заварное тесто в соответствии с рецептом на с. 7. Из кондитерского мешка с широкой гладкой насадкой отсадите на застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком противень шесть колбасок теста длиной 12–15 см. Выпекайте 25–30 минут до золотистого цвета. Остудите эклеры на решетке.

• Приготовьте глазурь: порубите шоколад и переложите его в миску. В кастрюле доведите до кипения лимонный сок, сахар и 100 мл воды. Вылейте этот сироп на шоколад и перемешайте. Дайте остыть.

• Сделайте в донышках эклеров по небольшому отверстию с помощью тонкой насадки для кондитерского мешка. Начините их шоколадным кремом и заткните отверстие выдавленным кружочком теста. Полейте эклеры глазурью и посыпьте фундуком.

«Париж – Брест»

ПОДГОТОВКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1,5 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 штук
Для заварного теста:
3 яйца + 1 желток для смазывания
100 г дробленых карамелизованных орехов
90 г просеянной муки
50 мл молока
75 г сливочного масла
10 г мелкого сахара
100 мл воды
Щепотка соли
Для крема с пралине и для украшения:
100 мл английского крема (см. рецепт)
2 ст. л. пралине
100 г дробленых карамелизованных орехов
2 белка
150 г размягченного сливочного масла
50 г сахарной пудры
50 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 180 °С.
• Приготовьте заварное тесто в соответствии срецептом.
• На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, из кондитерского мешка с насадкой небольшого диаметра отсадите шесть колечек теста на достаточном расстоянии друг от друга. С помощью кисточки смажьте тесто желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Посыпьте дроблеными карамелизованными орехами. Выпекайте 25–30 минут. Дайте остыть.
• Приготовьте крем: в кастрюле нагрейте сахар с 50 мл воды и доведите сироп до 125–130 °С, не допуская его потемнения.
• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Не выключая миксер, влейте горячий сахарный сироп и продолжайте взбивать до полного охлаждения.
• Смешайте пралине с английским кремом, а затем введите эту смесь в белки. Добавьте сливочное масло и аккуратно перемешайте. Уберите крем в холодильник на 30 минут.

• Разрежьте каждое кольцо теста пополам горизонтально. Ложкой выложите крем с пралине на нижние половинки колец (или отсадите его из кондитерского мешка).

• Посыпьте сверху карамелизованными орехами и накройте верхними половинками колец. Посыпьте сахарной пудрой. Уберите пирожные в холодильник на 1 час.

Макарон с шафраном, персиками и белым шоколадом

ПОДГОТОВКА: **1 час**
ВЫДЕРЖКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **2 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 12 штук
Для макарон:
230 г миндальной муки
2 больших щепотки молотого шафрана
6 белков
160 г мелкого сахара
310 г сахарной пудры
Желтый или оранжевый пищевой краситель
Щепотка соли
Для начинки:
2 персика
150 г белого шоколада
150 г маскарпоне
40 г тростникового сахара

• Приготовьте начинку: снимите с персиков кожицу и удалите косточки. Мелко нарежьте и положите в кастрюлю вместе с тростниковым сахаром. Готовьте на среднем огне в течение 15 минут, а затем откиньте на сито и дайте соку стечь. Переложите персики в миску и измельчите погружным блендером.

• Порубите шоколад и растопите на водяной бане. Вылейте его в миску с персиками. Добавьте маскарпоне, перемешайте и уберите в холодильник.

• Приготовьте крышечки макарон: через мелкое сито просейте в миску сахарную пудру и миндальную муку.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Всыпьте 80 г мелкого сахара и взбивайте 1 минуту. Добавьте оставшийся сахар, 2–3 капли красителя и шафран; взбивайте еще 2 минуты на высокой скорости. Выключите миксер, всыпьте миндальную муку с сахарной пудрой и аккуратно перемешайте лопаткой.

• Разогрейте духовку до 150 °C. На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, из кондитерского мешка с гладкой насадкой отсадите 24 круглые

заготовки на достаточном расстоянии друг от друга. Дайте постоять 15 минут при комнатной температуре.

• Выпекайте крышечки для макарон 15 минут. Откройте дверцу духовки и выпекайте еще 45 минут. Дайте крышечкам остыть и снимите их с бумаги или коврика.

• Из кондитерского мешка отсадите персиковую начинку на 12 крышечек. Накройте оставшимися крышечками и слегка прижмите. Уберите изделия в холодильник на 2 часа.

Фисташковые «Релижьёз»

ПОДГОТОВКА: **45 МИНУТ**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 МИНУТ**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 штук
Для заварного теста:
3 яйца
90 г просеянной муки
50 мл молока
100 мл воды
75 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
Щепотка соли
Для фисташкового заварного крема:
1 большая ст. л. фисташковой пасты
1 яйцо + 1 желток
30 г кукурузного крахмала
300 мл молока
100 мл жирных сливок
70 г мелкого сахара
Для глазури:
Белок 1 маленького яйца
180 г сахарной пудры
Зеленый пищевой краситель
Для украшения:
25 г дробленых фисташек
1 ч. л. фисташковой пасты
30 г размягченного сливочного масла
70 г сахарной пудры

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Приготовьте заварное тесто: следуйте указаниям в рецепте на с. 7.

• На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, из кондитерского мешка с гладкой насадкой отсадите шесть круглых заготовок шу размером с большой абрикос и еще шесть – размером с грецкий орех. Выпекайте шу 25–30 минут.

• Тем временем приготовьте заварной крем в соответствии с рецептом на с. 10, но не используйте ваниль, а перед добавлением взбитых сливок положите в теплый крем фисташковую пасту. Дайте остыть.

• Сделайте глазурь: венчиком смешайте белок с сахарной пудрой и несколькими каплями зеленого красителя.

• Лезвием ножа сделайте небольшой надрез на донышке каждого шу и начините их фисташковым кремом с помощью кондитерского мешка.

• Обмакните заготовки в глазурь и сразу же соедините попарно большие и маленькие шу, чтобы получились фигурки (фр. *religieuse* – монахини).

• В миске энергично смешайте масло с сахарной пудрой и фисташковой пастой с помощью венчика. Украсьте «головы» этим кремом, отсаживая его из кондитерского мешка с маленькой гладкой насадкой (либо сверните корнетик из пергаментной бумаги). Посыпьте сверху дроблеными фисташками. Уберите пирожные в холодильник до подачи.

Пирожные «Колодец любви»

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ВЫДЕРЖКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 штук
600 г свежего или замороженного слоеного теста
1 большой стручок ванили
1 яйцо + 1 желток
30 г кукурузного крахмала
300 мл молока
150 мл очень холодных жирных сливок
220 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырубкой диаметром 10 см вырежьте из теста 12 кружков. В половине из них вырежьте в центре отверстие вырубкой диаметром 5 см.

• Выложите большие кружки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Слегка смочите их водой, а затем выложите сверху кружки с отверстием в центре. Уберите в холодильник на 1 час.

• Поставьте на каждый угол противня по стаканчику высотой 10 см; положите на них второй противень. Выпекайте заготовки 30 минут. Тем временем нагрейте в кастрюле молоко с семенами ванили.

• В миске взбейте яйцо и желток с 70 г сахара. Добавьте крахмал и влейте кипящее ванильное молоко. Перелейте все обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 3 минуты на среднем огне, постоянно мешая венчиком. Переложите крем в миску, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

• Достаньте слоеные заготовки из духовки и дайте им остыть.

• В кастрюле нагрейте оставшийся сахар с 50 мл воды до получения светло-коричневой карамели. Снимите кастрюлю с огня и быстро окуните верхнюю часть слоеных заготовок в карамель. Выложите их на блюдо.

• Осторожно влейте в кастрюлю с карамелью 80–100 мл воды и снова поставьте на огонь. Поварите соус при небольшом кипении, мешая лопаткой. Дайте остыть.

• Взбейте сливки и аккуратно перемешайте их с заварным кремом. Перед подачей наполните пирожные ванильным кремом и полейте карамельным соусом.

Финансье с фисташками, малиной и какао

ПОДГОТОВКА: **15 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **3 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **15 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 24 штуки
60 г очищенных несоленых зеленых фисташек
120 г свежей малины
1 ч. л. горького какао-порошка
4 белка
60 г миндальной муки
50 г муки + 20 г для формы
150 г сливочного масла + 20 г для формы
125 г мелкого сахара

• В кастрюле растопите масло на среднем огне и нагревайте, пока оно не приобретет ореховый оттенок и привкус (такое масло называют «нуазет», от фр. *noisette* – фундук, лесной орех). Процедите через сито и остудите.

• Крупно порубите фисташки.

• В миске смешайте венчиком пшеничную и миндальную муку с сахаром. Добавьте яичные белки (не взбивая) и перемешайте. Введите в смесь масло «нуазет» и аккуратно перемешайте.

• Разделите тесто на три части. В первую добавьте фисташки, во вторую какао, а третью оставьте без добавок. Уберите все три порции в холодильник не менее чем на 3 часа.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Смажьте формочки для финансье сливочным маслом, посыпьте мукой и выложите в них три вида теста, заполняя на 3/4. В тесто без добавок аккуратно вдавите ягоды малины.

• Выпекайте финансье 15 минут. Слегка остудите в формочках, а затем выложите на решетку. Перед подачей дайте финансье полностью остыть.

Тесто для финансье, как и для мадлен, лучше всего приготовить накануне.

Разноцветные мини-маффины

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ВЫДЕРЖКА: **15 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **20 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 24 штуки
Для теста:
50 г вяленых ягод
60 г перемолотых карамелизованных орехов
40 г миндальной муки
1 яйцо
160 г муки
10 г разрыхлителя
100 мл молока
70 г мелкого сахара
Для глазури:
1 белок
Красный пищевой краситель
Синий или фиолетовый пищевой краситель
150 г сахарной пудры

• Разогрейте духовку до 170 °С.
• Нарежьте вяленые ягоды мелкими кубиками.
• В миске вилкой взбейте молоко с яйцом.
• В другой миске смешайте сахар, разрыхлитель, пшеничную и миндальную муку. Сделайте в центре углубление. Влейте туда яично-молочную смесь и аккуратно перемешайте венчиком до однородности.
• Разделите тесто на две части: в одну добавьте нарезанные ягоды, а в другую – перемолотые карамелизованные орехи. Дайте тесту постоять 15 минут.
• Выложите на противень формочки или капсулы для мини-маффинов и из кондитерского мешка с гладкой насадкой наполните их тестом на 3/4. Выпекайте около 15 минут.
• Пока маффины выпекаются, смешайте в миске белок с сахарной пудрой. Разделите смесь на две части. Добавьте в каждую часть несколько капель красного или синего красителя в зависимости от желаемой интенсивности цвета.
• Достаньте маффины из духовки и дайте остыть. Аккуратно окуните верх каждого маффина в цветную глазурь: в красную – для фруктовых и синюю – для ореховых. Выложите на решетку и дайте глазури застыть. Храните в герметичном контейнере при

комнатной температуре.

Если вы используете большие формы для маффинов, увеличьте время выпекания на 5 минут.

Канеле

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ВЫДЕРЖКА: **1 ночь**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 12–15 штук
2 яйца + 1 желток
125 г муки
1 стручок ванили
50 мл темного рома
500 мл молока
50 г сливочного масла + 30 г для формочек
1 пакетик ванильного сахара
225 г мелкого сахара

• Накануне растопите масло в кастрюле на медленном огне.

• В другую кастрюлю налейте молоко. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам, выскоблите семена ножом и добавьте их в молоко. Доведите до кипения.

• В миске смешайте мелкий сахар с мукой и ванильным сахаром.

• В другой миске взбейте яйца и желток. В один прием влейте кипящее ванильное молоко и быстро перемешайте. Медленно введите эту смесь в миску с мукой и сахаром, энергично мешая венчиком. Добавьте растопленное масло и ром. Тщательно перемешайте и процедите тесто через мелкое сито. Уберите в холодильник на ночь.

• На следующий день разогрейте духовку до 240 °C.

• Щедро смажьте формочки для канеле сливочным маслом и наполните их тестом на 3/4.

• Поставьте формочки на противень и выпекайте 5–7 минут на нижнем уровне духовки. Убавьте нагрев до 180 °C и выпекайте еще 45 минут. Дайте канеле слегка остыть в формочках, а затем выложите на решетку. Подавайте холодными.

Мадлен с лимоном, кофе и зеленым чаем

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **3 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **10 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 24 штуки
3 яйца
Цедра 1 лимона
1 ст. л. кофейного экстракта
1 ч. л. зеленого чая
200 г муки + 20 г для формочек
10 г разрыхлителя
50 г меда
50 мл молока
200 г сливочного масла + 20 г для формочек
80 г мелкого сахара

• В кастрюле растопите масло на среднем огне и нагревайте, пока оно не приобретет ореховый оттенок и привкус (масло «нуазет»). Процедите масло через сито и дайте ему остыть.

• В миске взбейте яйца с сахаром добела. Влейте молоко и мед и перемешайте. Добавьте муку, разрыхлитель и масло «нуазет». Перемешайте.

• Разделите тесто на три части. В первую добавьте кофейный экстракт, во вторую – лимонную цедру, а в третью – зеленый чай. Уберите все три порции в холодильник не менее чем на 3 часа.

• Разогрейте духовку до 220 °C.

• Смажьте ячейки формы для мадлен сливочным маслом и посыпьте мукой. Наполните их на 3/4 разными видами теста.

• Выпекайте 4 минуты. Убавьте нагрев до 190 °C и выпекайте еще 4–5 минут: изделия должны хорошо подняться.

• Слегка остудите мадлен в формочках, а затем выложите их на решетку. До подачи дайте полностью остыть.

Лучше всего приготовить тесто для мадлен накануне.

Печенье с нугой

ПОДГОТОВКА: **15 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **20 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 20 штук
100 г белого шоколада
150 г твердой нуги
1 яйцо
90 г муки
5 г разрыхлителя
70 г размягченного сливочного масла
75 г тростникового сахара
Щепотка соли

• Порубите белый шоколад ножом.

• Крупно порубите нугу ножом или раскрошите ее в кухонном комбайне.

• В миске смешайте масло с тростниковым сахаром, взбивая венчиком. Добавьте муку, разрыхлитель, щепотку соли и яйцо. Добавьте порубленный белый шоколад и кусочки нуги. Как следует перемешайте тесто и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 180 ˚C.

• На противень, покрытый пергаментной бумагой, выложите тесто порциями размером с грецкий орех на достаточном расстоянии друг от друга.

• Выпекайте 16–18 минут до золотистого цвета.

• Дайте печенью полностью остыть, прежде чем снимать его с бумаги. Храните в герметично закрывающейся коробке.

Печенье «Амаретти»

ПОДГОТОВКА: **15 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **10 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
Примерно на 30 штук
280 г миндальной муки
3 ч. л. экстракта горького миндаля
2 белка
170 г сахарной пудры

• Разогрейте духовку до 180 °С.

• В миске смешайте миндальную муку со 130 г сахарной пудры, яичными белками и миндальным экстрактом.

• Из кондитерского мешка с гладкой насадкой среднего размера отсадите круглые заготовки величиной с грецкий орех на застеленный пергаментной бумагой противень.

• Выпекайте 8–10 минут.

• Дайте печенью остыть и посыпьте оставшейся сахарной пудрой. Храните его в коробке в сухом месте.

Савойский бисквит с черникой

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **40 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
350 г свежей или замороженной черники
6 яиц
90 г муки + 20 г для формы
20 г кукурузного крахмала
20 г сливочного масла для формы
180 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 180 °С.
• Отделите белки от желтков.
• Просейте муку и крахмал.
• В миске взбейте желтки с сахаром добела. Добавьте муку и кукурузный крахмал и перемешайте.
• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли и введите их в тесто, аккуратно перемешивая лопаткой. Быстро добавьте чернику.
• Круглую форму диаметром 22 см или форму для куглофа смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Выложите в нее тесто и выпекайте 40 минут (проверьте готовность, осторожно проколов бисквит ножом: он должен выйти из теста сухим).
• Дайте бисквиту остыть в форме и выложите его на решетку. Подавайте охлажденным с черничным конфитюром или английским кремом.

Если вы используете замороженную чернику, добавляйте ее в тесто не размораживая, иначе ягоды дадут слишком много жидкости.

Фондан с цукатами

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час 15 минут**
ВЫДЕРЖКА: **1 час**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
300 г смеси цукатов (нарезать кубиками)
100 г муки из фундука
100 г миндальной муки
4 яйца
60 г муки + 20 г для формы
5 г разрыхлителя
50 мл рома
180 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
200 г сахарной пудры

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Выложите цукаты в миску и залейте ромом.

• Смажьте форму для кекса длиной около 25 см сливочным маслом и присыпьте мукой. Просейте 40 г муки вместе с разрыхлителем.

• Взбивайте масло и сахарную пудру миксером на высокой скорости в течение 3 минут. Уменьшите скорость, добавьте миндальную и фундучную муку и перемешивайте еще 1 минуту. Продолжая взбивать, добавьте смесь муки и разрыхлителя, а затем введите яйца по одному.

• Слейте ром с цукатов и обваляйте их в оставшейся муке, чтобы при выпекании они не опустились на дно формы. Добавьте в тесто.

• Выложите тесто в форму. Выпекайте около 1 часа 20 минут (проверьте готовность лезвием ножа: оно должно выйти из теста сухим).

• Дайте кексу остыть. Достаньте его из формы, выложите на решетку и дайте постоять 1 час перед подачей.

Кекс будет еще вкуснее, если вы приготовите его накануне. Заверните его в пищевую пленку, чтобы он остался мягким.

Шоколадно-апельсиновый кекс

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час 15 минут**
ВЫДЕРЖКА: **1,5 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
60 г горького какао-порошка
300 г цукатов из апельсиновых корок
5 яиц
200 г муки + 20 г для формы
6 г разрыхлителя
50 мл ликера «Куантро» или «Гран Марнье»
1/2 белка
250 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
2 ст. л. сахарной пудры
250 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 180 ˚С.

• Смажьте форму для кекса длиной около 25 см маслом и присыпьте ее мукой.

• Нарежьте 250 г цукатов из апельсиновых корок мелкими кубиками, сложите в миску и залейте ликером.

• Просейте муку, какао и разрыхлитель.

• Взбивайте масло с сахаром миксером на средней скорости в течение 3 минут. Переключите миксер на низкую скорость, добавьте смесь муки и какао, введите яйца по одному, а затем добавьте цукаты.

• Выложите получившееся тесто в форму. Выпекайте 1 час (проверьте готовность ножом: лезвие должно выйти из теста сухим).

• Дайте кексу остыть. Извлеките его из формы и оставьте на 1 час на решетке.

• Смешайте белок с сахарной пудрой венчиком.

• Украсьте поверхность кекса оставшимися цукатами и полейте глазурью. Дайте постоять еще 30 минут, чтобы глазурь застыла.

Морковный кекс с грецкими орехами и шафраном

ПОДГОТОВКА: **25 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **50 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
350 г моркови
120 г грецких орехов
3 яйца
75 г муки
10 г разрыхлителя
100 г сливочного масла + 20 г для формы
150 г мелкого сахара
2 щепотки молотого шафрана
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 190 ˚С.

• Смажьте форму для кекса сливочным маслом.

• Очистите и натрите на терке морковь, вам понадобится 300 г.

• Порубите орехи ножом.

• Растопите масло в кастрюле на медленном огне или в микроволновой печи.

• Отделите белки от желтков. Желтки взбейте добела с сахаром. Добавьте муку и разрыхлитель и перемешайте. Добавьте растопленное масло, тертую морковь, орехи и шафран.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли и аккуратно добавьте в морковную смесь, перемешивая лопаткой.

• Выложите получившееся тесто в форму. Выпекайте 50 минут. Когда кекс немного остынет, извлеките его из формы. Подавайте охлажденным.

Лимонный кекс с малиной

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час 15 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 4 порции
3 лимона
200 г свежей малины
3 яйца
160 г муки + 20 г для формы
5 г разрыхлителя
160 г сливочного масла + 20 г для формы
170 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 170 °С.

• Форму для кекса длиной около 25 см смажьте маслом и присыпьте 20 г муки. Оставшуюся муку просейте вместе с разрыхлителем.

• Помойте лимоны и снимите с них цедру. Выжмите сок.

• В кастрюле растопите масло на слабом огне.

• Взбейте добела яйца с сахаром в миске. Добавьте муку с разрыхлителем, сок и цедру лимонов, а затем растопленное масло. Очень аккуратно добавьте малину и перемешайте лопаткой.

• Выложите полученную смесь в форму. Выпекайте около 1 часа 15 минут (проверьте готовность ножом: он должен выйти из теста сухим).

• Дайте кексу немного остыть. Извлеките его из формы и полностью остудите на решетке перед подачей.

Этот кекс с малиновой начинкой лучше съесть побыстрее: в отличие от других кексов, он не хранится долго.

Фунтовый кекс с вишней «Амарена»

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **35 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
150 г вишни «Амарена» (слить сироп и нарезать ягоды)
3 яйца
около 150 г просеянной муки + 20 г для формы
около 150 г сливочного масла + 20 г для формы
около 150 г мелкого сахара
щепотка соли

• Перед приготовлением теста аккуратно разбейте яйца в миску (не повредите желтки!), а затем взвесьте их. При необходимости измените количество масла, сахара и муки: оно должно быть одинаковым.

• Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте форму для кекса длиной около 25 см сливочным маслом и присыпьте ее мукой.

• Растопите масло в кастрюле на медленном огне. Аккуратно отделите белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром добела. Добавьте растопленное масло и муку, перемешайте.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли и введите их в тесто, аккуратно перемешивая лопаткой. Добавьте вишню и перемешайте.

• Выложите получившееся тесто в форму. Выпекайте 30–35 минут (проверьте готовность ножом: он должен выйти из теста сухим).

• Дайте кексу остыть в форме и выложите его на решетку. Подавайте холодным, просто так или с вишневым конфитюром.

Брауни с миндалем

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
140 г темного кондитерского шоколада
150 г целых ядер миндаля
3 яйца
75 г муки + 20 г для формы
130 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
190 г мелкого сахара

• Крупно порубите миндаль. Прокаливайте его на сухой раскаленной сковороде, поставленной на слабый огонь, в течение 5 минут. Дайте остыть.

• Форму размером примерно 25 × 20 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.

• Разогрейте духовку до 160 ˚С.

• Взбивайте миксером яйца с сахаром около 3 минут, добела.

• Порубите шоколад. Растопите его в миске на водяной бане или в микроволновой печи.

• Добавьте в растопленный шоколад масло. Влейте эту смесь во взбитые яйца и аккуратно перемешайте. Добавьте муку и снова перемешайте. Добавьте обжаренный миндаль.

• Выложите получившееся тесто в форму и выпекайте 30 минут. Дайте остыть.

• Разрежьте брауни на кусочки. Подавайте просто так или с шариком ванильного мороженого и английским кремом (см. рецепт).

Вы можете заменить миндаль пеканом или фундуком.

К праздничному столу

Вашрен с маракуйей и ягодами

ПОДГОТОВКА: **40 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ЗАМОРАЖИВАНИЕ: **6 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
1,5 л сорбета из маракуйи
200 г малины
100 г ежевики
60 г черники
40 г смородины
1 стручок ванили
300 мл очень холодных жирных сливок
100 г сахарной пудры
Для меренги:
2 белка
55 г сахарной пудры
55 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Разогрейте духовку до 110 °С.

• Приготовьте меренгу: взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Не выключая миксер, всыпьте в белки мелкий сахар и продолжайте взбивать еще 2 минуты на средней скорости. Добавьте сахарную пудру и взбивайте еще 5 минут, пока меренга не станет блестящей.

• На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, отсадите из кондитерского мешка с широкой насадкой круг из меренги по размеру вашей формы или кольца. Выпекайте 1 час. Дайте остыть.

• Достаньте сорбет из морозильника за 15 минут до приготовления торта. Выложите меренгу на дно формы или кондитерского кольца и покройте ее сорбетом, утрамбовывая его ложкой. Поставьте торт на 6 часов в морозильник.

• Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом.

• Взбейте сливки с семенами ванили и 80 г сахарной пудры в плотную пышную массу.

• За 45 минут до подачи достаньте вашрен из морозильника и щедро украсьте его ванильными взбитыми сливками с помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой. Аккуратно вдавите в крем ягоды. Снова уберите торт в морозильник до подачи.

• Перед самой подачей посыпьте вашрен сахарной пудрой.

Шоколадное полено «Маркиза»

ПОДГОТОВКА: **20 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **8 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
200 г темного кондитерского шоколада
120 г арахиса в шоколаде
4 яйца
250 г сливочного масла
60 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Застелите форму длиной 20–25 см листом пергаментной бумаги или пищевой пленкой.

• Крупно порубите шоколад. Выложите его в миску и добавьте нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Растопите смесь на водяной бане, а затем аккуратно перемешайте венчиком до гладкости.

• Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром добела. Добавьте их в шоколадно-масляную смесь.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Аккуратно введите их в шоколадную смесь, перемешивая лопаткой.

• Выложите полученную массу в форму и уберите в холодильник не менее чем на 6 часов.

• Перед самой подачей быстро опустите форму в горячую воду и аккуратно извлеките из нее полено.

• Измельчите арахис в шоколаде и посыпьте им полено, слегка надавливая, чтобы он прилип к поверхности. Подавайте с холодным апельсиновым кули (см. совет на с. 113).

Вместо арахиса в шоколаде вы можете взять конфеты M&M’s®.

Пирамида из пирожных шу с нугатином

ПОДГОТОВКА: **1 час 15 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для заварного теста:
4 больших яйца или 5 маленьких
135 г муки
80 мл молока
110 г сливочного масла
150 мл воды
2 ч. л. мелкого сахара
щепотка соли
Для заварного крема:
2 яйца + 2 желтка
45 г кукурузного крахмала
1 стручок ванили
600 мл молока
200 мл жирных сливок
105 г мелкого сахара
Для нугатина и карамели:
120 г муки из фундука
20 г сливочного масла
300 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 180 °C. Приготовьте заварное тесто в соответствии с рецептом на с. 7. На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, отсадите из кондитерского мешка с гладкой насадкой круглые порции заварного теста величиной с небольшой грецкий орех. Выпекайте 25 минут.

• Тем временем приготовьте заварной крем в соответствии с рецептом на с. 10. Уберите его в холодильник.

• Приготовьте нугатин: в кастрюле нагревайте 150 г сахара со 100 мл воды до получения светло-коричневой карамели. Снимите с огня, добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и муку из фундука. Перемешайте и варите еще 3–4 минуты на среднем огне, постоянно помешивая лопаткой. Выложите нугатин на лист пергаментной бумаги или на силиконовый коврик и оставьте на 3 минуты. Накройте сверху вторым листом и раскатайте скалкой в пласт толщиной 2–3 мм. Дайте остыть и поломайте на мелкие кусочки.

• Лезвием ножа сделайте небольшой надрез на донышке шу и начините их заварным кремом с помощью кондитерского мешка.

• В кастрюле нагревайте оставшийся сахар со 100 мл воды до получения светло-коричневой карамели. Погрузите дно кастрюли в холодную воду, чтобы остановить процесс карамелизации.

• Осторожно окуните верхнюю часть каждого шу в карамель и соберите из них пирамиду, по мере необходимости скрепляя их между собой оставшейся карамелью.

• Вставьте между шу кусочки нугатина. Поставьте пирамиду в прохладное место, но не в холодильник. Лучше всего сразу подать ее на стол!

Галета с франжипаном и яблоками

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **50 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г слоеного теста (2 пласта по 250 г)
3 яблока сорта «гольден»
80 г миндальной муки
100 г заварного крема (см. рецепт)
1 яйцо + 1 желток для смазывания
120 г сливочного масла
130 г мелкого сахара

• Очистите яблоки и нарежьте их кубиками. Растопите 40 г сливочного масла на сковороде и обжаривайте яблоки около 5 минут на среднем огне. Посыпьте их 50 г сахара и перемешайте. Томите на слабом огне еще около 20 минут, регулярно помешивая.

• В миске соедините оставшееся размягченное сливочное масло с оставшимся сахаром. Добавьте миндальную муку и целое яйцо. Перемешайте и добавьте заварной крем.

• Раскатайте один пласт теста в большой прямоугольник и выложите его на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Кисточкой смажьте края теста желтком.

• Выложите миндальную начинку на тесто, отступая от краев на 1 см. Распределите сверху яблоки.

• Раскатайте второй пласт теста в прямоугольник и выложите поверх начинки. Защипите края теста, подровняйте пирог ножом и смажьте верх желтком. Уберите в холодильник на 30 минут.

• Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте галету 40 минут. Дайте остыть, а затем разрежьте на порции и подавайте.

Вы можете добавить в начинку «счастливый боб», прежде чем накрыть ее вторым слоем теста.

Малиновый торт с розовой водой

ПОДГОТОВКА: **50 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **25 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
Для бисквита:
3 яйца
85 г муки + 10 г для формы
10 г сливочного масла для формы
160 г мелкого сахара
Щепотка соли
Для крема и украшения:
400 г свежей малины
200 г марципана
2 яйца + 1 желток
45 г кукурузного крахмала
50 мл розовой воды
450 мл молока
100 г сливочного масла
80 г мелкого сахара
Для сиропа:
50 мл розовой воды
75 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 180 °C. Приготовьте бисквит: смажьте круглую форму или кондитерское кольцо диаметром около 25 см сливочным маслом и присыпьте мукой.

• Отделите белки от желтков. Белки взбейте в крепкую пену со щепоткой соли. Добавьте сахар и взбивайте еще 2 минуты. Уменьшите скорость миксера до минимума, добавьте желтки и просеянную муку и продолжайте перемешивать 1 минуту. Закончите смешивание лопаткой. Выложите тесто в форму или в кулинарное кольцо.

• Выпекайте бисквит 20 минут. Дайте ему остыть.

• Приготовьте крем: вскипятите молоко в кастрюле. В миске взбейте яйца, желток и сахар. Добавьте крахмал, перемешайте и влейте кипящее молоко. Перелейте все обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 3 минуты, постоянно мешая венчиком. Перелейте крем в миску и слегка остудите. Добавьте сливочное масло кусочками и розовую воду. Энергично перемешайте венчиком до гладкости и уберите крем в

холодильник.

• В кастрюле доведите до кипения сахар с розовой водой и 100 мл воды, чтобы получить сироп. Остудите.

• Разрежьте бисквит на два коржа. Кисточкой пропитайте каждую половину сиропом из розовой воды. Выложите один корж на дно кулинарного кольца или формы размером около 25 см. Выложите на бисквит 2/3 крема, поверх него разложите малину. Покройте оставшимся кремом, накройте вторым пластом бисквита и прижмите.

• Раскатайте марципан на столешнице. Вырежьте из него круг по размеру формы и выложите на торт. Выдержите торт 6 часов в холодильнике.

Замороженная нуга с фисташками

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ЗАМОРАЖИВАНИЕ: **12 часов**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **15 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
140 г очищенных несоленых зеленых фисташек
40 г цукатов из дягиля
30 г цукатов из лимонных и апельсиновых корок
40 г цукатов из черешни
4 белка
30 мл «Куантро», «Гран Марнье» или другого ликера
120 г жидкого меда
350 мл жирных сливок
180 г мелкого сахара
Щепотка соли

• Нарежьте все цукаты мелкими кубиками. Выложите их в миску, залейте ликером и оставьте пропитываться, пока готовите нугу.

• В кастрюлю выложите фисташки и 75 г сахара. Добавьте 50 мл воды и варите на среднем огне, пока сахар не превратится в ореховую карамель – нугатин. Выложите нугатин на лист пергаментной бумаги или на силиконовый коврик и дайте остыть, а затем поломайте на кусочки и измельчите в крупную крошку скалкой или ножом.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу. Уберите в холодильник.

• В кастрюле нагрейте оставшийся сахар с 50 мл воды и доведите до 121 °C: сироп должен быть густым, но светлым.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Влейте горячий сахарный сироп, продолжая взбивать на средней скорости до полного охлаждения.

• Добавьте нугатин, цукаты и слегка подогретый жидкий мед. Добавьте взбитые сливки и аккуратно перемешайте.

• Разложите полученную смесь по мисочкам или в большой лоток и уберите в морозильник на 12 часов. Достаньте замороженную нугу за 10 минут до подачи. Подавайте с ягодным кули (см. рецепт).

Торт «Шоколадное наслаждение»

ПОДГОТОВКА: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **2 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6–8 порций
Для бисквита и начинки:
250 г абрикосового конфитюра
80 г миндальной муки
20 г горького какао-порошка
4 яйца
80 г муки + 20 г для формы
30 г кукурузного крахмала
140 г мелкого сахара
20 г сливочного масла для формы
Щепотка соли
Для глазури и украшения:
300 г темного кондитерского шоколада (порубить)
1 ч. л. лимонного сока
200 мл воды
Серебристые шоколадные шарики (или другие украшения)
160 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 180 ˚С.

• Приготовьте бисквит: маленькую круглую форму и два рамекина – большой и маленький – смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Отделите белки от желтков. В миску просейте муку, крахмал и какао.

• Взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Всыпьте сахар и продолжайте взбивать еще 2 минуты на средней скорости. Уменьшите скорость миксера и, не выключая его, добавьте желтки, а затем мучную смесь и миндальную муку.

• Разложите тесто в три формы. Выпекайте 30 минут. Выложите бисквиты на решетку и остудите.

• Приготовьте глазурь: выложите порубленный шоколад в миску. В кастрюле доведите до кипения воду с сахаром и лимонным соком и варите в течение 3 минут. Добавьте шоколад и перемешайте до гладкости венчиком. Дайте остыть.

• Разрежьте каждый из трех бисквитов надвое по горизонтали. Нижние половины покройте слоем конфитюра. Накройте верхними половинами. Соберите три яруса на решетке,

поставленной на противень, и полейте глазурью так, чтобы она полностью покрыла торт. Дайте лишней глазури стечь в течение нескольких минут, а затем осторожно переложите торт на блюдо. Уберите в холодильник на 2 часа.

• Украсьте торт шоколадными шариками и подавайте.

Цитрусовое полено с белым шоколадом

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **2 минуты**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **6 часов**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
10 шт. реймсского розового печенья
1 грейпфрут
2 апельсина
100 г порубленного белого шоколада + 100 г для украшения
150 мл английского крема (см. рецепт)
200 мл очень холодных жирных сливок
3 г агар-агара или 2 больших листа желатина

• Вымойте грейпфрут и апельсины и снимите с них цедру. Выжмите из фруктов сок: вам понадобится 150 мл грейпфрутового сока и 80–100 мл апельсинового сока.

• Налейте сок в кастрюлю. Добавьте агар-агар (или желатин, предварительно замоченный в миске с холодной водой, а затем отжатый) и доведите до кипения. Готовьте 1–2 минуты, постоянно помешивая.

• Снимите с огня, добавьте цедру и нарезанный шоколад. Осторожно перемешивайте, пока шоколад не расплавится. Добавьте английский крем. Дайте остыть.

• Взбейте сливки в плотную пышную массу и введите в них остывшую фруктовую смесь.

• Вылейте в форму для полена или большой прямоугольный лоток. Выложите сверху розовое печенье, слегка вдавливая его в крем. Уберите полено в холодильник не менее чем на 6 часов.

• Перед самой подачей быстро опустите форму в горячую воду и аккуратно извлеките из нее полено. Овощечисткой сделайте из белого шоколада стружку и посыпьте ею полено. Подавайте сразу же, с апельсиновым кули.

Для апельсинового кули: налейте в кастрюлю 300 мл апельсинового сока, добавьте 70 г мелкого сахара, доведите до кипения и варите 2 минуты. Добавьте чайную ложку крахмала, разведенного в небольшом количестве воды. Перемешайте и варите еще полминуты. Процедите и дайте остыть.

Тарты и тарталетки

Тарт с миндальным кремом и вишней

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500–600 г песочного теста (см. рецепт)
500–600 г вишни
125 г миндальной муки
50 мл вишневого ликера (необязательно)
125 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
1 ст. л. сахарной пудры
125 г мелкого сахара

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте большую форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Вымойте вишню и аккуратно удалите косточки, разрезая ягоды пополам. Сложите ягоды в миску. Полейте ликером, перемешайте и дайте настояться 15 минут в прохладном месте.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• В миске смешайте масло с сахаром. Добавьте миндальную муку и яйцо. Перемешайте до получения маслянистого крема.

• Выложите на тесто миндальный крем, а сверху разложите вишню, слегка вдавливая ягоды в крем округлой стороной. Выпекайте 40–45 минут. Дайте остыть.

• Посыпьте тарт сахарной пудрой и сразу же подавайте.

Вы можете добавить в миндальный крем 1 полную столовую ложку вишневого джема перед тем, как выкладывать его на тесто.

Шоколадный тарт с засахаренным миндалем

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **20 минут**
ВЫДЕРЖКА: **20 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
400 г темного кондитерского шоколада
120 г засахаренного миндаля
2 яйца
150 мл молока
350 мл жирных сливок
20–40 г сливочного масла для формы

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте форму для тарта или шесть формочек для тарталеток сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 200 °C.

• Порубите шоколад и выложите в миску.

• Вскипятите в кастрюле сливки и вылейте их на шоколад. Дайте постоять 5 минут, а затем перемешайте венчиком до получения блестящего ганаша.

• В другой миске взбейте яйца с молоком, затем вылейте на ганаш. Аккуратно перемешайте.

• Выпекайте основу тарта без начинки в течение 15–20 минут. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть. Держите духовку включенной.

• Крупно порубите засахаренный миндаль. Вылейте шоколадную смесь на основу из теста, сверху разложите кусочки рубленого миндаля. Аккуратно поставьте тарт в духовку и выключите ее. Оставьте тарт в духовке на 20 минут, не открывая дверцу, чтобы начинка загустела.

• Достаньте тарт из духовки и дайте ему остыть до комнатной температуры.

Тарталетки с лаймом и розовой меренгой

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **50 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
Сок и цедра 4 лаймов
3 яйца + 3 желтка
50 мл свежевыжатого апельсинового сока
120 мл жирных сливок
75 г сливочного масла + 40 г для формочек
150 г мелкого сахара
Для меренги:
2 белка
2 ст. л. розовой воды
2–3 капли красного пищевого красителя
100 г мелкого сахара
Щепотка соли

• В кастрюлю выложите нарезанное кусочками сливочное масло. Добавьте сахар, сливки, яйца и желтки, апельсиновый сок, цедру и сок лайма. Варите около 10 минут на слабом огне, постоянно помешивая венчиком, пока смесь слегка не загустеет (она ни в коем случае не должна закипеть). Переложите полученный крем в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте шесть формочек для тарталеток или большую форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Выпекайте основы тарталеток без начинки в течение 15–20 минут. Достаньте из духовки и дайте остыть. Убавьте нагрев до 120 °C.

• Выложите лимонный крем в основы тарталеток и разровняйте поверхность. Выпекайте еще 15–20 минут. Дайте остыть.

• Приготовьте меренгу: взбейте белки в крепкую пену со щепоткой соли. Добавьте сахар и взбивайте еще 5 минут на полной скорости до плотной консистенции. Добавьте розовую воду и краситель.

• Украсьте тарталетки меренгой с помощью кондитерского мешка. Слегка подрумяньте поверхность меренги кухонной горелкой или поставьте тарталетки на 10 секунд в разогретую в режиме гриль духовку. Подавайте сразу.

Решетчатый пирог с фундуком и инжиром

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **40 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
600 г песочного теста (см. рецепт)
80 г муки из фундука
250 г конфитюра из инжира
1 яйцо
80 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
80 г мелкого сахара

• В миске смешайте масло с сахаром. Добавьте ореховую муку и яйцо. Перемешайте и отставьте в сторону.

• Возьмите 450 г песочного теста и раскатайте его в пласт толщиной 3–4 мм.

• Смажьте форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Ложкой выложите на основу из теста ореховый крем, а сверху ровным слоем распределите конфитюр из инжира.

• Раскатайте оставшуюся часть теста в пласт толщиной 3–4 мм, затем нарежьте полосками шириной 1,5 см. Сделайте решетку на пироге, выкладывая полоски теста поверх конфитюра от края до края формы. Защипите края, прижимая тесто пальцами.

• Выпекайте пирог 40–45 минут. Перед подачей дайте полностью остыть.

Чтобы делать решетку было проще, уберите полоски теста в морозильник на 10 минут.

Восхитительный клубничный тарт

ПОДГОТОВКА: **40 минут**
ВЫДЕРЖКА: **2 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **12 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г клубники
250 г легкого заварного крема с ванилью (см. рецепт)
2 ст. л. абрикосового конфитюра
1 белок
125 г муки
3 г разрыхлителя
125 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
125 г мелкого сахара
Щепотка соли

• В чаше планетарного миксера с насадкой-крюком смешайте масло с сахаром и солью. Добавьте белок, муку и разрыхлитель. Перемешивайте еще 2 минуты на средней скорости. Выложите тесто на тарелку и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 200 ˚С.

• Кулинарное кольцо из нержавеющей стали диаметром около 25 см смажьте сливочным маслом и поставьте на противень, застеленный пергаментной бумагой.

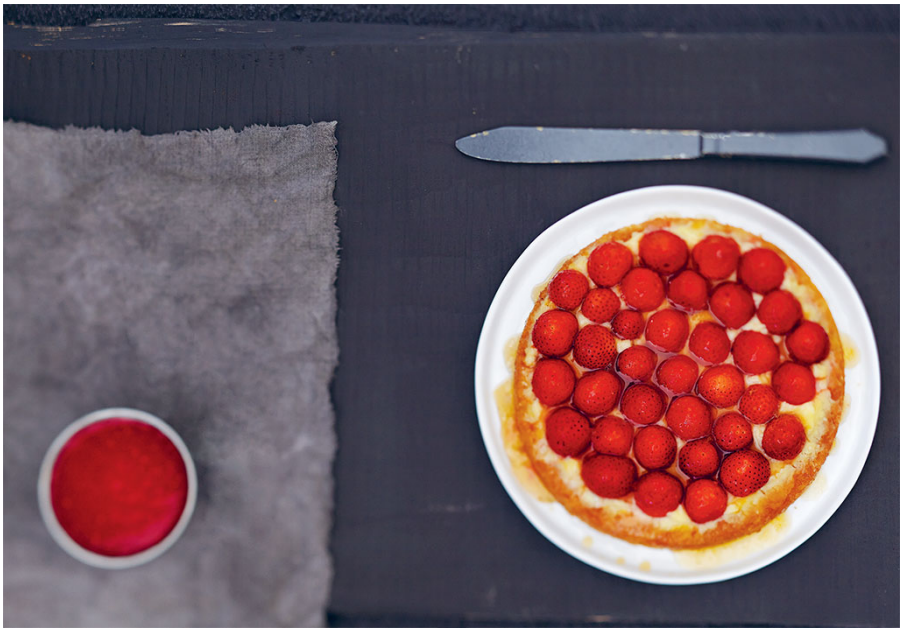
• Раскатайте тесто в круг толщиной 7–8 мм. Разровняйте поверхность выпуклой стороной смоченной в воде ложки. Выпекайте 10–12 минут.

• Достаньте тесто из духовки и дайте ему постоять 1 час. Аккуратно снимите кольцо, проведя лезвием ножа вдоль стенки кольца.

• Помойте клубнику и удалите плодоножки.

• Нагрейте конфитюр с 50 мл воды в кастрюле, поставленной на слабый огонь. Перемешайте венчиком до гладкости.

• Выложите заварной крем на основу из теста. Равномерно разложите клубнику и покройте ее конфитюром с помощью кисточки. До подачи держите тарт в холодильнике.



Тарт с карамелью и нугатином

ПОДГОТОВКА: **45 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **2 часа**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **1 час**
ВЫДЕРЖКА: **1 час**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
20 г сливочного масла для формы
Для карамельной начинки:
1 яйцо + 3 желтка
50 мл молока

250 мл жирных сливок
150 г мелкого сахара
Для нугатина:
60 г нарезанного миндаля
90 г мелкого сахара

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Тем временем приготовьте нугатин: в кастрюле нагревайте сахар с 50 мл воды до получения светлой карамели. Снимите с огня, добавьте миндаль и перемешайте лопаткой. Готовьте еще 2 минуты на среднем огне, постоянно помешивая. Выложите нугатин на лист пергаментной бумаги или на силиконовый коврик и оставьте на 3 минуты. Накройте сверху вторым листом и раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм. Дайте остыть.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Приготовьте карамельную начинку: в кастрюле нагревайте сахар с 50 мл воды до получения светлой карамели. Снимите с огня и постепенно влейте сливки и молоко. Снова поставьте на медленный огонь и аккуратно перемешайте венчиком до гладкости. Дайте остыть, затем добавьте яйцо и желтки и перемешайте.

• Выпекайте основу тарта без начинки в течение 15–20 минут. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть. Убавьте нагрев до 100 °C.

• Вылейте карамельную начинку на основу из теста и верните тарт в духовку на 35–40 минут. К концу выпекания начинка должна загустеть. Дайте тарту остыть, а затем уберите его в

холодильник на 1 час.

• Мелко наломайте нугатин и посыпьте им тарт перед подачей.

Тарталетки крем-брюле с малиной

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **50 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ВЫДЕРЖКА: **1 час**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
400 г свежей малины
4 желтка
80 г жидкого меда
250 мл жирных сливок
40 г сливочного масла для формы
100 г тростникового сахара

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте шесть формочек для тарталеток сливочным маслом и выложите тестом. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 180 ˚С.

• Выпекайте основы тарталеток без начинки в течение 15–20 минут. Достаньте их из духовки и дайте остыть. Убавьте нагрев до 100 ˚С.

• Подогрейте мед в кастрюле. В миске смешайте желтки со сливками. Добавьте теплый мед и перемешайте.

• Аккуратно достаньте тарталетки из формочек и поставьте их на противень. Выложите на донышки тарталеток малину и аккуратно залейте яичной смесью.

• Выпекайте тарталетки 35–40 минут: крем должен схватиться. Остужайте при комнатной температуре в течение 1 часа.

• При подаче посыпьте тарталетки тростниковым сахаром и карамелизуйте его кухонной горелкой.

Нежнейший тарт-татен

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **2 часа**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **3 часа**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
250 г свежего или замороженного слоеного теста
1,2 кг яблок сорта «гольден»
130 г сливочного масла
200 г мелкого сахара

• Разогрейте духовку до 160 ˚С.

• В кастрюле, поставленной на слабый огонь, нагрейте нарезанное мелкими кубиками масло с сахаром, помешивая лопаткой. После того как масло растопится, готовьте его еще 10–15 минут на среднем огне, регулярно помешивая, до получения светло-коричневой карамели. Вылейте карамель в форму диаметром 22 см и остудите.

• Яблоки очистите, разрежьте на четвертинки и выложите в форму выпуклой стороной вниз, плотно прижимая друг к другу. Запекайте около 1 часа 20 минут, пока они не станут мягкими.

• Достаньте форму из духовки и дайте остыть. Увеличьте нагрев до 180 ˚С.

• Выложите слоеное тесто на рабочую поверхность и раскатайте его в пласт толщиной 5–7 мм. Накройте яблоки тестом, заправив края внутрь формы. Выпекайте 25–30 минут. Дайте остыть, а затем уберите тарт в холодильник на 3 часа, прижав тарелкой, чтобы утрамбовать яблоки.

• Поставьте форму на сильный огонь на 10 секунд и извлеките из нее тарт, аккуратно перевернув форму на жаропрочное блюдо.

• Перед подачей слегка подогрейте тарт в горячей духовке. Подавайте с некислой сметаной или с английским кремом (см. рецепт).

Эльзасский тарт с черешней

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ОХЛАЖДЕНИЕ: **1 час**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
500 г крупной черной черешни
2 яйца + 1 желток
1 ст. л. кирша
200 мл цельного молока
100 мл жирных сливок
100 г мелкого сахара
20 г сливочного масла для формы

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Слегка наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 1 час.

• Разогрейте духовку до 180 ˚С.

• В миске взбейте яйца и желток с сахаром. Добавьте сливки, молоко и кирш и перемешайте.

• Помойте черешню и удалите косточки. Разложите ягоды по тесту.

• Аккуратно вылейте яичную смесь на ягоды. Выпекайте 40–45 минут. Перед подачей полностью остудите.

Тарт с ревенем и крамблом

ПОДГОТОВКА: **30 минут**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: **45 минут**
ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций
500 г песочного теста (см. рецепт)
700 г свежего ревеня
100 г миндальной муки
100 г муки
80 г размягченного сливочного масла + 20 г для формы
170 г тростникового сахара

• Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Смажьте форму для тарта сливочным маслом и выложите тестом. Слегка наколите тесто вилкой и уберите форму в холодильник, пока готовите начинку.

• Разогрейте духовку до 180 °C.

• Очистите и вымойте ревень и нарежьте брусочками длиной 3 см. Смешайте их с 60 г тростникового сахара.

• В другой миске смешайте сливочное масло с оставшимся коричневым сахаром. Добавьте муку и перетрите кончиками пальцев, чтобы получилось очень рассыпчатое тесто.

• Посыпьте основу для тарта миндальной мукой. Сверху выложите ревень и посыпьте тестом для крамбла.

• Выпекайте 40–45 минут. Перед подачей полностью остудите.

В тесто для крамбла можно добавить 60 г муки из фундука или грецкого ореха.

Таблицы соответствий

МЕРЫ ЖИДКОСТЕЙ

Метрическая система	Американская система
5 мл	1 ч. л.
15 мл	1 ст. л.
35 мл	⅛ чашки
65 мл	¼ чашки или большого стакана
125 мл	½ чашки или большого стакана
250 мл	1 чашка или 1 большой стакан
500 мл	2 чашки
1 л	4 чашки

НАГРЕВ ДУХОВКИ

Уровень нагрева	Температура (°C)	Термостат
Очень незначительный	70	2–3
Незначительный	100	3–4
	120	4
Средний	150	5
	180	6
Сильный	200	6–7
	230	7–8
Очень сильный	260	8–9

Благодарности

Так здорово, что Барбара и Орели по-прежнему участвуют в этом кулинарном приключении вместе с нами. Спасибо, спасибо вам! Но я больше не стану благодарить Пьера-Луи, который на сей раз за время съемок поправился килограмма на два!